

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2021/C 418/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“

EÚ č.: PGI-FR-02432 – 17. augusta 2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy)**

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Figatelli de l’Ile de Beauté“/„Figatellu de l’Ile de Beauté“ je surová pečeňová klobása na varenie v tvare písmena „U“ v prírodnom čreve. Na priereze vidieť hrubozrnnú plnku z nahrubo pomletého bravčového mäsa, tuku a pečene.

Údením získava typicky jantárovú až hnedú farbu, ktorá nemusí byť všade rovnaká.

Na priereze sa striedajú zrná tmavočervenej až hnedej farby s bielymi zrnami.

Farba výrobkov, ktoré majú vyšší obsah pečene, je černejšia.

Najskôr sa prejavuje výrazná aróma, v ktorej sa spája dymová aróma a aróma čierneho korenia, po ktorej nasleduje aróma sušeného mäsa a pečene.

Pri ochutnávaní má nerovnomernú textúru, ktorá je spôsobená pevnosťou mäsových zŕn a rozplývajúcou sa pečeňou. Tuk z laloka má rozplývajúcu sa až chrumkavú štruktúru. Vyznačuje sa správnou vyváženosťou medzi slanosťou, sušeným mäsom, pečeňou a tukom, ktoré dopĺňa veľmi výrazná príchuť čierneho korenia a pretrvávajúca a dlhotrvajúca údená chuť v ústach, ktorá však neprekryva všetky ostatné chute.

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

- vlhkosť odtučneného výrobku (VOV) \leq 75 %,
- tuky (v prepočte na 75 % VOV) \leq 45 %,
- pomer kolagénov/proteínov \leq 22 %,
- celkový obsah rozpustných cukrov (v prepočte na 75 % VOV) \leq 2 %.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Dĺžka a hmotnosť výrobku sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Črevo	Priemer čreva	Dĺžka výrobku	Hmotnosť sušiny
Tenké črevo	28 – 42 mm	15 až 30 cm	200 až 500 g
		> 30 cm	> 500 g

Uvádza sa na trh vcelku alebo krájaný na plátky.

Vcelku sa predáva ako klobása v tvare písmena „U“, ktorej dva konce sú zviazané alebo zopnuté a spojené šnúrkou.

Plátky sa uvádzajú na trh zabalené vo fólii, vákuovo alebo v ochrannej atmosfére.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Suroviny na výrobu „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ pochádzajú z výkrmových ošípaných alebo prasníc (maximálne 50 % hmotnosti surovín), pričom sa dodržiavajú tieto kritériá:

- zvieratá nemajú alelu Rn- a menej než 3 % sú citlivé na halotán,
- krmná dávka podávaná počas fáz výkrmu výkrmových ošípaných a gravidity alebo odpočinku prasníc obsahuje menej než 1,9 % kyseliny linoleovej,
- prasnice sa nechávajú odpočívať minimálne 15 dní medzi odstavením prasiatok a zabitím,
- čas čakania medzi vyložením zvierat na bitútku a ich zabitím musí byť najmenej dve hodiny,
- hmotnosť teplého jatočného tela výkrmovej ošípanej je ≥ 75 kg,
- hmotnosť teplého jatočného tela prasnice (bez hlavy a ceckov) je ≥ 120 kg,
- konečná hodnota pH je v rozmedzí 5,50 až 6,20,
- mäso nemá žiadne z týchto chýb vzhľadu: krvavé bodky, abscesy, znečistenie výkalmi alebo mazivom z dopravníka, závažné nedostatky týkajúce sa farby alebo konzistencie,
- tuk je biely a pevný,
- mäso je ružové až červené.

Používajú sa tieto rozporciované kusy: lalok, hrud', odrezky, pečeň a srdce, z ktorých bola správne odstránená koža.

Podiel laloku v zmesi musí byť minimálne 25 %, lebo dodáva výrobku charakteristickú chrumkavosť.

Použitie pečene je takisto povinné a v zmesi musí mať podiel 30 až 50 %.

Jednotlivé kusy sa dodávajú čerstvé alebo mrazené.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky kroky výroby „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ od mletia po sušenie sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Po krájaní výrobkov na plátky musí nasledovať balenie (plátky už nemajú obal) do fólie, vákuové balenie alebo balenie do ochrannej atmosféry.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť chráneného zemepisného označenia „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ tvoria dva korzické departementy Corse-du-Sud a Haute-Corse.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ so zemepisnou oblasťou sa zakladá predovšetkým na tradičnom know-how a osobitných vlastnostiach.

Perifrása „Île de Beauté“ sa bežne používa na označenie Korziky, francúzskeho administratívneho regiónu a hornatého ostrova v Stredozemnom mori.

Korzika sa vyznačuje podnebíom stredomorského typu. Typické sú teplé a suché letá a mierne a vlhké zimy. Na Korzike prevládajú dva vetry, a to tramontána (*a tramuntana*) v noci, ktorá spôsobuje chladnejšie noci, a mistrál (*u maestrale*) cez deň, ktorý spôsobuje suché dni.

Pôdne a klimatické podmienky sú vo všeobecnosti veľmi priaznivé na rast lesa. Korzika je preto lesnatý región s mimoriadne silným zastúpením zdrojov listnatých drevín, najmä gaštanov, dubov a bukov, na celom území. Na celej Korzike dosahuje priemerná miera zalesnenia 46 % so zalesnenou plochou 401 817 ha, čo je omnoho vyššia hodnota v porovnaní s celoštátnym priemerom (26,9 %). Spomedzi listnatých drevín sú najviac zastúpené duby, najmä dub cezmínový, ktorý pokrýva 22 % zalesnených plôch na ostrove. Dub korkový sa vyskytuje najmä v strednej časti ostrova a na juhu, pričom tvorí približne 15 % lesnej plochy. Macchie, ktoré sa rozprestierajú na ploche viac ako 200 000 hektárov, často tvoria hustý porast, ktorý môže dosahovať výšku až päť alebo šesť metrov. Buk sa vyskytuje od nadmorskej výšky 1 000 m a gaštan predstavuje drevinu, ktorá je veľmi dobre prispôbena korzickému prírodnému prostrediu, lebo rastie na celom ostrove a možno ho vidieť od morského pobrežia do nadmorskej výšky 1 200 m.

Vzhľadom na ostrovny charakter obyvateľia Korziky vyvinuli know-how na výrobu údenárskych výrobkov prispôbené klimatickým podmienkam a lesným zdrojom tohto ostrova.

Suché a veterné podnebie Korziky totiž prispelo k rozvoju solenia nasucho ako spôsobu konzervovania bravčového mäsa na rozdiel od tepelnej úpravy údenárskych výrobkov na severe Francúzska.

Výroba klobásy „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ patrí k najstarším postupom konzervovania bravčového mäsa, s ktorým sa možno stretnúť na celej Korzike. Patrí k výrobkom, ktoré sa spotrebúvajú v krátkom čase po zabíí ošípanej. Solenie nasucho teda odjakživa bolo dôležitým prvkom výživy na Korzike, a tým aj jej kultúry.

Pri výrobe „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ sa používa mletie nahrubo s cieľom napodobniť krájanie, ktoré sa tradične vykonávalo nožom.

Pomleté kúsky sa potom premiešajú s jemnou soľou a môžu sa dochutiť vínom alebo aromatickými koreniami.

V dôsledku vysokých teplôt počas veľkej časti roka bolo potrebné vyvinúť postup solenia s použitím čierneho korenia vo vysokej koncentrácii (2 až 6 g/kg). Čierne korenie, ktoré sa pôvodne používalo ako prírodný odpudzovač hmyzu, sa postupom času stalo jednou z hlavných charakteristík klobásy „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“.

Na údenie sa používa drevo z miestnych listnatých drevín, na rozdiel od výroby iných výrobkov, pri ktorej sa skôr používa drevo z ihličnatých stromov. Najčastejšie sa používa drevo, ktoré sa nachádza najbližšie a je najdostupnejšie: dub, gaštan, buk, jahodovec a vresy. Ide o tradičný postup, ktorý sa v minulosti zvyčajne vykonával v spojitosti s odvetvím pestovania gaštanov, ktoré zohrávalo dôležitú úlohu v poľnohospodárstve ostrova. Drevo listnatých drevín rastúcich na ostrove sa odjakživa používalo na údenie mäsových výrobkov, lebo tieto dreviny sa vyskytujú na celom území ostrova a toto drevo má lepšiu výhrevnosť a vzniká pri ňom omnoho menej usadenín zvyškov spaľovania ako v prípade dreva z ihličnatých stromov. Pri údení sa tým dosahuje jemnosť, a nie presýtená chuť, ktorá by vznikla použitím dreva z ihličnatých stromov: ide o „jemné“ údenie. Zároveň umožňuje konzervovať solené mäsové výrobky a dokončiť vonkajšiu ochranu výrobkov pred hmyzom. Údenie patrí ku kultúrnym charakteristikám, ktoré sa vyskytujú najmä v oblastiach, ktoré mali silné zastúpenie germánskeho obyvateľstva. Jeho rozvinuté používanie na celom ostrove je takisto jedinečné a veľmi málo rozšírené v oblasti Stredozemia.

Fáza sušenia sa napokon vykonáva s prívodom vonkajšieho vzduchu. Táto fáza umožňuje posilniť organoleptické vlastnosti výrobku.

Klobása „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ je popredným výrobkom Korziky, ktorý je výsledkom know-how, v ktorom sa odzrkadľuje tento ostrov, jeho kultúra a zvyky. Jeho jedinečnosť spočíva v osobitných postupoch výroby, ktoré sa prenášajú z generácie na generáciu. Na základe tohto know-how získava svoje vlastnosti:

- nerovnomernú typicky jantárovú až hnedú farbu, pričom výrobok je tým černejší, čím väčší je podiel obsahu pečene,
- výraznú arómu, v ktorej sa spájajú najskôr dymová aróma a aróma čierneho korenia, po ktorej nasleduje aróma sušeného mäsa a pečene,
- nerovnomernú textúru, ktorá je spôsobená pevnosťou mäsových zŕn a rozplývajúcou sa pečeňou. Tuk z laloka má rozplývajúcu sa až chrumkavú štruktúru,
- správnu vyváženosť medzi slanosťou, sušeným mäsom a tukom,
- výraznú príchuť čierneho korenia, ktorá nasleduje po tomto chuťovom úvode pri ochutnávaní a predlžuje chute, ktoré sa tým posilňujú,
- ďalšiu prevládajúcu arómu dodáva pečeň,
- pretrvávajúcu a dlhotrvajúcu údenú chuť v ústach, ktorá však neprekryva všetky ostatné chute.

Osobitné know-how výroby „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ sa rozvíjalo na základe tradičných postupov ako mletie nahrubo a v súlade s podnebím a prírodnými zdrojmi ostrova: používanie čierneho korenia vo veľkom množstve, údenie na dreve z miestnych listnatých drevín a sušenie s prívodom vonkajšieho vzduchu sú postupy osobitne prispôbené suchému a veternému podnebiu, ostrovej polohe a lesnej pokrývke ostrova.

Mletím kusov mäsa nahrubo sa dosahuje nerovnomerná textúra. Použitím laloka a pečene výrobok získava veľmi osobitú typickú chrumkavú a rozplývajúcu sa štruktúru. Použitie pečene a aromatických dochucovadiel dodáva výrobku komplexné a výrazné aromatické zloženie.

Klobása „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“ sa vyznačuje veľmi výraznou príchuťou čierneho korenia, ktorá sa dosahuje použitím tohto korenia vo veľkom množstve.

Údenie na dreve z miestnych listnatých drevín (gaštan, dub, buk...) poskytuje veľmi komplexnú paletu aromatických odtieňov (dlhotrvajúca a pretrvávajúca údená chuť v ústach), ktorá takisto patrí medzi veľmi významné osobitné vlastnosti klobásky „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“. Výrobok údením takisto získava výraznú dymovú arómu a typickú jantárovú farbu.

Sušenie s prívodom vonkajšieho vzduchu dovnútra sušiarne umožňuje stabilizovať a konzervovať výrobok a prispieva k rozvoju organoleptických vlastností výrobku (správna vyváženosť medzi slanosťou, sušeným mäsom a tukom).

Ostrovná poloha prispela k prenosu tohto know-how z generácie na generáciu a umožnila zachovať vlastnosti výrobku „Figatelli de l'Île de Beauté“/„Figatellu de l'Île de Beauté“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FigatelliIdB-RepCOM2.pdf>
